

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 45 mm breite Kolonelzeile 20000 Mk., 90 mm breite Reklamezeile [illegible]0000 M., Deutschld. 15 bzw. 50 Goldpfg., Danzig 15 bzw. 50 Danz. Pfg.

Nr. 23. Bromberg, den 18. November 1923.

Der Humusboden.

Der Einfluß abgestorbener Pflanzen ist für den Boden von großer Bedeutung. Verwesung und Fäulnis gehen gewöhnlich Hand in Hand. Unter Verwesung verstehen wir eine Zersetzung von pflanzlichen und tierischen Stoffen unter dem Einflusse des Luftsauerstoffes, wobei sich schließlich Kohlensäure, Stickstoff und Wasser bildet. Aber auch Wasser, Wärme und Bakterien wirken bei der Verwesung mit. Erfolgt eine Verwesung vollständig, so bleiben nur die in den organischen Körpern vorhanden gewesenen mineralischen Bestandteile als Asche oder Salze zurück, während sich alle übrigen Stoffe in Form von Wasserdampf, Kohlensäure und Ammoniak verflüchtigen. Wo reichlich Wasser im Boden vorhanden ist, findet bei der Verwesung gleichzeitig Fäulnis statt, die durch Mitwirkung besonders luftscheuer Spaltpilze hervorgerufen wird. Hier sind die Endprodukte nicht wie bei der Verwesung Wasserdampf, Kohlensäure, Ammoniak und Asche, sondern es bleibt die Zersetzung bei der Erzeugung von Säure, übelriechenden Gasen usw. stehen.

Die Auflösung der organischen Stoffe in obige Bestandteile erfolgt bei der Verwesung jedoch nicht plötzlich, sondern dauert eine geraume Zeit. Dabei entstehen zunächst eine Anzahl von Zwischenstufen, von denen für uns der Humus von besonderer Bedeutung ist. Die Humussubstanzen sind dunkelgefärbte Körper, deren chemische Zusammensetzung noch nicht genau bekannt ist. Der Humus ist aber der Träger des Stickstoffgehaltes des Bodens und auch noch deshalb besonders wertvoll, weil er die Bodengare bewirkt, tonige Böden lockert und erwärmt und in sandigen Böden die Feuchtigkeit zurückhält.

Böden mit mindestens 20 v. H. Humusgehalt nennt man Humusböden, sie leiden gewöhnlich unter Nässe, die den Luftzutritt verhindert, so daß sich die pflanzenschädlichen Eisenoxydulveränderungen und Bodensäure bilden. Man unterscheidet milden und sauren Humus. Bei ersterem sind die Säuren an Kalk gebunden. Da der saure Humus die Fruchtbarkeit des Bodens zerstört, so muß er in milden Humus verwandelt werden, was man durch Entwässerung des Bodens — Dränieren — Vermischen mit Sand und Kalk — letzteres zum Entsäuern — und dadurch erzielt, daß man den Boden ordentlich lockert.

Wir unterscheiden:

1. Den milden Humus des Waldbodens, wie er sich in Laubwäldern oder auch unter Wiesen findet.

2. Den Heidehumus, der durch Abfälle der Nadelhölzer und des Heidekrautes entsteht.

3. Den Torf- oder Moorboden, der überall da entsteht, wo stille — stagnierende — Wässer vorhanden sind und der besonders durch Moosarten gebildet wird.

Dr. Horst-Bredow.

Rasche und billige Schweinemast.

Infolge seiner Schnellwüchsigkeit und großen Fruchtbarkeit ist das Schwein allen anderen Haustieren in bezug auf Fleischproduktion überlegen.

Wenn nun zwischen der Produktion der Vorkriegszeit und der Gegenwart noch ein großer Unterschied vorhanden ist, so liegt der Grund darin, daß jetzt die Mastdauer viel länger geworden ist durch eine eiweißärmere Fütterung. Es fehlen uns eben die für die Schweinemast so wichtigen eiweißhaltigen Futtermittel.

Welche Bedeutung hat denn das Eiweiß für die Schweinemast? Das Eiweiß ist der wichtigste und unentbehrlichste Nährstoff für Tiere und Menschen.

Die eiweißhaltigen Futtermittel sind besonders zum Aufbau des Körpers und zur Bildung von Fleisch unentbehrlich. Junge, wachsende Tiere können nur in demselben Verhältnis Fleisch ansetzen und an Gewicht zunehmen, in welchem das gereichte Futter Eiweißstoffe enthält. Wenn wenig Eiweiß gefüttert wird, ist die Mast langsam. Es hängt deshalb in der Hauptsache vom Eiweißgehalte des Futters ab, ob ein Schwein täglich ein halbes Pfund oder 1½ Pfund zunimmt. Junge Schweine, die ohne Eiweiß, also z. B. nur mit Kartoffeln gefüttert werden, nehmen an Gewicht überhaupt nicht zu. In den einheimischen Getreidearten, wie auch im Mais sind nur geringe Mengen von Eiweiß enthalten. Die Mast ist deshalb keine rasche, wenn wir nur mit diesen Futtermitteln mästen. Das beste Eiweißfutter ist die Milch, auch die Magermilch, welch letztere den Eiweißstoff ebenso reichlich enthält wie die Vollmilch. Das der Magermilch entzogene Fett, die Butter, können wir durch Oelfrüchte den Schweinen ersetzen, ebenso werden im tierischen Magen die billigen Kohlehydrate zu Fettansatz verwendet. Milchmast ist daher die schnellste Mast. Es gelingt dabei, wenn die Fütterung rationell und die Pflege gut ist, Schweine im Alter von 7 Monaten auf ein Lebendgewicht von 2 Ztr. und mehr zu bringen, wenn man nämlich den Mastschweinen von der Zeit des Absetzens als Ferkel bis zur Vollmast täglich 1—1½ Liter Magermilch verabfolgt.

Die Milch ist aber jetzt sehr knapp und wir müssen für andere eiweißreiche Ersatzmittel sorgen als da sind: Hülsenfrüchte, Fischmehl, Fleischmehl, entbitterte Lupinen usw. Von den Genannten ist das beste Eiweißfutter das Fischmehl. Es ist ein Vorurteil vieler Landwirte, wenn sie glauben, das entfettete Fischmehl verleihe dem Fleische einen unangenehmen, tranigen Beigeschmack. Heute kommt nur noch entfettetes Fischmehl in den Handel, weil das Fett von den Seifenfabriken sehr teuer bezahlt wird. In welcher Menge soll nun das Fischmehl verabreicht werden? Jedem Schweine wird vom Absetzen bis zur Vollmast täglich

120—150 Gramm Fischmehl verabreicht, denn die jungen Tiere bedürfen wegen des Muskelansatzes ebensoviel Eiweiß täglich wie die großen Schweine.

Die Schweine sollen mindestens täglich dreimal gefüttert werden, nicht zweimal, wie es leider in vielen Gegenden noch immer geschieht und zwar möglichst früh am Morgen und spät am Abend. Es wäre ganz falsch, etwa während der langen Winternächte die Schweine erst bei Tagesanbruch oder mit Sonnenuntergang zum letzten Male zu füttern. Der Verdauungsapparat hat dann in der langen Nacht zu wenig Arbeit und am Tage ist die Zwischenzeit zu kurz, der Darmkanal wird überlastet und die Futtermittel nicht genügend verdaut. Das Fischmehl muß in das Schweinefutter gut eingemengt werden und das Gesamtfutter ist mäßig warm zu verabfolgen, besonders im Winter, aber nicht zu heiß, damit sich die Tiere nicht die Schleimhäute des Magens verbrühen und dann natürlich zur Mast untauglich werden. Im Vergleich zu anderen eiweißreichen Futtermitteln ist das Fischmehl folgendermaßen zu bewerten: 100 Gramm Fischmehl = 1 Liter Magermilch, 80 Gramm Fleischmehl, 80 Gramm Blutmehl, 250 Gramm Ackerbohnen, 250 Gramm Erbsen und 125 Gramm entbitterte Lupinen. Hiernach kann sich der Landwirt selbst ausrechnen, welches dieser Futtermittel, je nach Marktlage für ihn das billigste ist; denn rationelle Fütterung bedeutet in diesem Falle nicht nur schnell, sondern auch billig mästen.

Alles in allem also, durch die Fütterung genügender und entsprechend billiger eiweißreicher Futtermengen wird die Mastdauer um drei bis fünf Monate gekürzt. Das Futter, welches lediglich zur Erhaltung der Tiere dient, kostet viel Geld, und das können wir uns durch eine schnelle Mast sparen. Wer daher eiweißreich füttert, spart nach den gegenwärtigen Futterpreisen an einem Schweine eine ungeheuere Summe. Die Fütterung von Fischmehl ist daher für jeden Schweinemäster ein glänzendes Geschäft.

Aber nicht nur die Mastschweine sollen ein eiweißreiches Futtermittel erhalten, sondern auch die Zuchtläufer, Zuchteber und besonders die Mutterschweine sollen Fischmehl oder sonst ein eiweißreiches Futtermittel erhalten. Die Zuchtläufer sind dann viel frohwüchsiger, die Zuchteber sind sprungtüchtiger, wie ja gerade auch die Vererbungstüchtigkeit nur durch gut ernährte Tiere durchschlagend wirkt. Die Muttermilch der Zuchtsau wird eiweißreicher, was natürlich auch das Wachstum der Saugferkel günstig beeinflußt.

Die eiweißreichen Futtermittel, die man kauft, muß man sich auf ihren Gehalt hin garantieren lassen; man kaufe nur von zuverlässigen Futterhandlungen oder von den landwirtschaftlichen Verkaufsgenossenschaften.

Allerlei vom Ei.

Was galt uns früher ein Ei! Wem es einfiel, der wusch sich die Haare damit, um sie weich und glänzend zu machen. Zu Dutzenden verbackte man die Eier in einen Kuchen; denn sie kosteten Stück für Stück ja nur wenige Heller, in ländlichen Gegenden so gut wie nichts. Heute erst wissen wir das Ei als nutzbringende Gabe der Natur richtig zu schätzen. Freilich: überschätzen sollen wir das Ei auch nicht. Der Nährwert eines Eies ist nämlich durchaus nicht so hervorragend, wie manche Menschen sich vorstellen. Sein Wassergehalt beträgt allein über 73 Proz.; dazu kommen ungefähr 12 Prozent Eiweiß, 12 Prozent Fett sowie kleine Mengen von Salzen und Stärke.

Was ist eigentlich ein Ei? Jedes Schulkind müßte das von Rechts wegen wissen und weiß es auch; allein ein paar Worte über die physiologische Beschaffenheit des Eies schaden am Ende auch dem nicht, der die Schule schon längst hinter sich hat. Das Ei ist die Bildungsstätte des jungen Huhnes und im Fall der Bebrütung auch seine Nahrungsquelle bis zum Moment des Ausschlüpfens. Es besteht erstens aus dem Dotter, der mit einer zarten Haut umhüllt ist, und um dessen aus weißem Dotter bestehenden mittleren Teil sich Lagen von gelbem und weißem Dotter schichten. Von zwei Seiten der Dotterhaut gehen weißliche schnurförmige Gebilde aus; auf dem Dotter liegt die bei jeder Lage des Eis nach oben gerichtete winzige Keimscheibe, auch Hennentritt genannt, von der aus die Bildung des Hühnchens erfolgt, das in dem Dotter seine erste Nahrung findet. Der zweite wichtige Teil des Eiinhaltes ist das Eiweiß, in dem der Dotter sozusagen schwebt, und das aus einer dickeren, wie aus einer das Eigelb unmittelbar umgebenden dünneren Lage besteht. Ein weißes Häutchen, die innere Schalenhaut, die durch eine leichte Einsenkung am stumpfen Pol des Eies dessen kleine Luftkammer bildet, grenzt das Eiweiß von der äußeren Kalkschale ab, deren Oberfläche feine Poren aufweist, zur Luftversorgung des sich im Innern des Eis entwickelnden Lebensprozesses.

So sehr im allgemeinen ein Ei dem anderen gleicht, so zeigen doch nicht alle Eier dasselbe Aussehen. Schon in der Farbe wechseln sie ganz außerordentlich, so daß man neben den weißen und weißlichen auch gelbliche, gelbbraune, schließlich sogar gelegentlich bräunliche Eier sehen kann, die Farbe der Dotter wechselt gewöhnlich auch in den verschiedenen gelben Schattierungen, was beides wohl von der jeweiligen Rassenbeschaffenheit der Hühner und ihrem Futter abhängt. Ab und zu findet der Züchter, der seine Hühner gut gefüttert hat, auch ein Ei mit zwei oder gar drei Dottern, von denen indes jedes mit einer eigenen Haut umgeben ist. Diese Erscheinung, die auf zu großen Legedrang zurückzuführen ist, kommt, Beobachtungen nach, die eine amerikanische Ackerbaustation vornahm, gewöhnlich dann vor, wenn ein kräftiges Huhn zum ersten Mal legt. Ein braves Legehuhn vermag in seinem Leben 600 bis 800 Eier zu legen, und zwar in einem Jahre 100 bis 120 Stück — gewiß eine ansehnliche Leistung! Das Durchschnittsgewicht eines Eies soll 55 bis 65 Gramm aufweisen, beträgt aber natürlich oft weniger. Der Minimalgröße der in den Handel gelangenden Eier legte man, als wir noch den größten Teil der Eier aus Rußland bezogen, einen Metallring von 38 Millimeter Durchmesser zugrunde, der, wenn ihn das Ei glatt passieren konnte, es als minderwertig bestimmte. Zum Brüten haben die guten Hennen gewöhnlich weniger Lust, und man hat in der Regel unter zehn Hennen nur auf eine oder zwei Bruthennen zu rechnen. Die beste Zeit zum Brüten liegt zwischen März und Mai. Zur gleichen Zeit findet auch die stärkste Eierproduktion statt, die, wenn sie auch bei größerem Bestand nie ganz aussetzt, doch im Spätherbst am geringsten ist. Handelt es sich bei der Hühnerzucht hauptsächlich darum, viele Eier zu erhalten, so kann man dem Hahn ruhig bis zu zwanzig Hennen gestatten; anders verhält es sich, wenn man die Weiterzucht anstrebt, wobei möglichst alle Eier ausgebrütet werden sollen und der Hahn sich daher mit zehn Hennen begnügen muß.

Der Geschmack der Menschen am Ei und an seiner Zubereitung ist fast so verschieden, wie die Menschenrassen selbst. Erst vor kurzem hat der Forscher H. Dold sich mit dem Studium der eigentlichen chinesischen Sitte des Essens fauler Eier beschäftigt und dabei so manches sorgsam behütetes Herstellungsgeheimnis gelüftet. Was uns ganz unfaßbar dünkt, das ist in China gang und gäbe. So gelten als die kostbarsten Eier solche, die von zehn bis zu fünfzig Jahren in Kalklösungen aufbewahrt wurden, während Eier, die man nur ein bis zwei Jahre aufbewahrt hat, so gut wie gar nicht geschätzt sind. Das Aussehen dieser im wahrsten Sinne des Wortes altersgeschwärzten Eier ist natürlich alles eher als verführerisch. Geöffnet, verbreiten sie einen penetranten Geruch; ein fester, unbeschreiblich gefärbter Inhalt füllt die Schale, und zu alledem werden die Eier auf diese Weise noch zum Herd zahlreicher, zum Teil auch krankheitserregender Bakterien. Alles das rührt indes den chinesischen Feinschmecker wenig; denn der uns so wenig anmutende Brauch ist ihm im Laufe der Zeiten so in Fleisch und Blut übergegangen, daß er die faulen Eier wohl nicht missen möchte, selbst wenn man ihm den durch den Fäulnisprozeß entwerteten Nährgehalt der Eier nachweisen würde.

Landwirtschaftliches.

Der Staubbrand des Getreides. Die weitaus gefährlichste, weil schwer zu bekämpfende Infektionskrankheit des Getreides ist der Flug- oder Staubbrand, der beim Weizen, beim Hafer und bei der Gerste auftritt. Die Sporen des Flugbrandes infizieren die Blüte und wachsen in den Fruchtkörper hinein, so daß sie äußerlich wie z. B. der Steinbrand des Weizens durch Beizmittel nicht zu bekämpfen sind. Im übrigen entwickelt sich das einzelne Korn ganz normal, läßt sich also äußerlich nicht an dem Befall, der erst im nächsten Jahre zutage tritt, erkennen. Erst mit der Keimung der Körner erwacht dann auch der Pilz zu neuem Leben, wächst mit der Pflanze bis zur Ähre auf und durchdringt diese so vollkommen, daß unter Mitleidenschaft aller Stocktriebe die sämtlichen Körner der Pflanze zu schwarzem Pulver zerfallen. Die Bekämpfung der Brandpilze richtet sich nach der Art der Infektion. Treten die Brandsporen von außen an das Korn, d. h. handelt es sich um Keimlingsinfektion (wie beim Weizensteinbrand und beim Hafer), so ist die bekannte Saatgutbeize durch Formalin, Uspulin, Germiran usw. am

Platze, liegt aber Blüteninfektion vor, befindet sich das Pilzmycel also innen im Korn, so muß die Warmwassermethode angewandt werden. Leider hat sich das etwas umständliche Verfahren in der Praxis auch immer nicht recht einführen lassen. Die flugbrandkranken Körner werden einer Warmwasserbehandlung unterworfen, wodurch das im Innern des Samenkorns befindliche Pilzgewebe eine Beschaffenheit annimmt, in der es gegen eine Erhöhung der Temperatur sehr empfindlich ist und abgetötet werden kann, während der Getreidekeim auch nicht angegriffen wird. Es ist einleuchtend, daß die vorgeschriebenen Temperaturen sehr genau einzuhalten sind, nicht zu niedrig und nicht zu hoch sein dürfen, um ihren Zweck zu erreichen. Bei Temperaturüberschreitungen wird auch der Getreidekeim in seiner Keimfähigkeit geschädigt, bei zu geringer Temperatur wird aber der zur Keimung angeregte Pilz nicht nur nicht abgetötet, sondern möglicherweise sogar zu üppiger Vegetation angeregt. Der einzelne Landwirt wird sich daher wohl kaum damit beschäftigen können. Es wäre aber empfehlenswert, wenn sich jede Gemeinde eine gemeinsame Beizanlage anschaffen würde, wo unter fachkundiger Leitung die Behandlung vor sich ginge. Vor allem aber sollte beherzigt werden, von einem mit Flugbrand-Getreide bestandenen Acker keine Aussaat zu wählen. Der Schaden würde sich im nächsten Jahre verzehnfachen. Dr. Pl. App.

Viehzucht.

Wunde Läufe und Ohrenräude bei Kaninchen. Diese beiden Krankheiten sind ansteckend, tückisch und äußerst schmerzhaft. Um sie zu beseitigen, bedarf es zunächst einer sehr gründlichen Reinigung des Stalles. Bei wunden Läufen reicht man sodann den kranken Tieren viel Grünes, zum Beispiel Wegerich, Petersilie, Heu, Möhren, auch Pfefferminze und dergleichen mehr. Auch kann man bei schwächlichen Tieren gut Kraftfutter verwenden, dem man einen Zusatz von etwas Schwefelblüte beimischt. Die Läufe selbst schmiere man mit grüner Schmierseife ein und wasche nach einer Viertelstunde die Brocken mit lauem Wasser ab. Darauf bestreiche man die wunden Stellen mit Rinosalbe, die in jeder Apotheke zu haben ist. Dieses Verfahren wiederhole man morgens und abends etwa ein bis zwei Wochen lang, in den meisten Fällen ist dann das Tier geheilt. Bei der Ohrenräude verfahre man in folgender Weise: Man löse grüne Schmierseife in lauwarmem Wasser auf und gieße es dann in das kranke Ohr hinein; man läßt es dort, indem man die Ohren zuhält, und löst dann die dort gebildeten Brocken vorsichtig auf und bestreicht sie mit Rinosalbe. Die Heilung vollzieht sich meist schon in einer halben Woche. Nebenbei gesagt, ist Rinosalbe überhaupt ein sehr geeignetes Mittel gegen alle Hautkrankheiten der Kaninchen.

Geflügelzucht.

Der Geflügelhof im November. Schon in den vorigen Monatsberichten habe ich wiederholt darauf hingewiesen, wie wichtig es ist, sich rechtzeitig mit dem nötigen Futtervorrat für den Winter zu versehen, wie manche Pflanze, manche Frucht, die als Geflügelfutter gut zu verwenden ist, an Wegen, Rainen und Knicks kostenlos zu ernten ist und als vorzügliches, billiges Ersatzfutter dienen kann. In diesem Monat sind es wohl nur noch Kartoffeln und Rüben, für deren Beschaffung man zu sorgen hat. Unter den Rüben sind es vor allen die Futterzuckerrüben, deren Besorgung der Geflügelzüchter sich angelegen lassen sein sollte! Kartoffeln werden in diesem Jahre recht teuer sein. Um seinen Geldbeutel nicht zu sehr zu überlasten, suche der Geflügelhalter die kleinen aussortierten zu kaufen, die als Futter gleich gut sind, als die großen, dabei aber wesentlich billiger. Futterwurzeln sind auch ein vorzügliches Futter für alles Geflügel, namentlich für Gänse. Für die Winterfütterung mangelt es nicht selten an ausreichendem Füllfutter. Wer sich zu gegebener Zeit reichlich versehen hat mit Abfall beim Reinigen des Kornes, Luzerneheu, Brennesselblättern, Kleeabfall und ähnlichem, kann ja getrost der harten Winterzeit entgegensehen, wo das aber nicht der Fall ist, da sei nochmals dringend darauf hingewiesen, sich nun umgehend mit einem ausreichenden Vorrat an Kartoffeln und Rüben zu versehen. — Wo die nötigen baulichen Erneuerungen bisher noch nicht ausgeführt sind, wird es hohe Zeit dazu. Jede Stallung muß regen- und schneedicht und zugfrei sein. Sind die Wandungen nicht genügend stark, um die Kälte ausreichend abzuhalten, so belege man sie mit Strohmatten oder einem anderen Wärmeschutz. Künstliche Wärme ist jedoch streng zu vermeiden. Diese wirkt nur schädigend auf die Gesundheit der Tiere. Ist das Geflügel durch entsprechende Aufzucht abgehärtet, so verträgt es schon einige Grad Kälte, niemals aber schlechte eingeschlossene und feuchtwarme Luft. Darum täglich hinaus, wenn nicht gerade Regen- oder Schneegestöber herrscht. Man gebe den Tieren Unterkunft im Scharraum. Hier finden die Tiere Arbeit, wenn es ihnen draußen unbehaglich wird. Den Tieren Unterkunft zu gewähren, ihnen die Langeweile zu vertreiben und ihnen durch das Scharren die nötige Körperwärme vermitteln, das sind die Aufgaben des Scharraumes. Auch auf das Futter verwende man die größte Sorgfalt. Einmal täglich verabreiche man warmes Weichfutter, am besten mittags. Grünfutter und tierische Stoffe, die der Auslauf nicht mehr bietet, müssen in irgend einer Form dargereicht werden. Das Trinkwasser ist etwas anzuwärmen. Um bei großkämmigen Rassen ein Erfrieren der Kämme und Kehllappen zu verhindern, reibe man diese mit Vaseline oder einem sonstigen milden Fett ein. Als Trinkgefäße wähle man nur solche, die ein Benetzen der Kehllappen unmöglich machen. — Für das Wassergeflügel gilt im allgemeinen dasselbe, wie oben angedeutet. Man darf es aber nicht mit dem übrigen Federvieh zusammen unterbringen. Da es auf dem Fußboden nächtigt, ist die Einstreu häufig zu erneuern und stets trocken zu halten. Im November beginnt die Hauptschlachtzeit. Stets wähle man die humanste Todesart und kürze dem Tiere die Todesqualen soweit als möglich ab. Die leichteste Todesart erfolgt durch vorheriges Betäuben. Mit einem ½ bis ¾ Meter langen, festen Stock gebe man dem Tiere einen kräftigen Schlag in den Nacken, worauf der Schnitt in gewöhnlicher Weise erfolgt. — Auch die Tauben bedürfen eines zugfreien Stalles, der jedoch nicht zu warm sein darf, da sonst der Bruttrieb zu früh rege wird. Wer es möglich machen kann, halte die Geschlechter während des Winters getrennt. Sofern die Witterung es gestattet, lasse man sie ins Freie. Bei Schneefall jedoch sind sie im Schlage zu behalten, da sie sich sonst durch den Schnee geblendet, leicht verfliegen. Den ganzen Winter hindurch sollte man, geeignete Witterung vorausgesetzt, das Geflügel in den Obstgarten lassen. Es findet hier noch lange Zeit hindurch immer etwas für den Schnabel: Obstmaden, Räupchen und andere Schmarotzer. Dazu ist der Hühnerdung, der bei den täglichen Ausläufen in den Obstgarten hier verbleibt, den Bäumen und Sträuchern nur zum Vorteil. Sch.

Reinlichkeit des Brieftaubenschlages. Eine besonders auffällige Eigenschaft der Brieftaube ist ihr Heimatssinn, ihre Liebe zum Schlage. Um diese Anhänglichkeit zu erhöhen, muß der Züchter darauf bedacht sein, daß im Schlage Sauberkeit herrscht, daß jegliches Ungeziefer ausgerottet wird, damit es nicht den Tauben zur Plage wird und sie sogar beim Brutgeschäft stört. So muß der Schlag von Zeit zu Zeit von Unrat gereinigt werden. Um ihn zu desinfizieren, empfiehlt es sich, ihn mit Kalkmilch auszustreichen und man erreicht auch dadurch eine Erhellung des Schlages. Auch die Sitzstangen und sonstigen Sitzgelegenheiten sind zu überstreichen. Man wird dadurch einer Erkrankung der Tauben vorbeugen. Ferner ist eine Ueberfüllung des Schlages zu vermeiden, weil die Tiere aus ihrem Streiten um Lieblingsplätzchen nicht herauskommen und auch der Züchter die Uebersicht über seine Pfleglinge verliert. Besser ist es weniger Tiere zu halten aber dementsprechend gute Exemplare, die auch den Erwartungen entsprechen. Wenn der Züchter in dieser Weise verfährt, wird er auch Freude an seinem Taubenbestande haben.

Jagd.

Der Iltis.

Von Dr. phil. Hans Walter Schmidt.

Fast allenthalben wird man mit dem Iltis, oder „Ratz", der zu den Stinkmardern in der großen Ordnung der Raubtiere gehört, zusammentreffen.

Der Iltis wird gegen 40 cm lang und besitzt ein wertvolles, dichtes, weiches, braunes Pelzwerk, dessen Farbe auf dem Gesicht am Maule in Weißgrau übergeht.

Das Verbreitungsgebiet des Iltis ist die gemäßigte Zone Europas bis Irland, Nordrußland und Lappland. Hier bewohnt er das Gebirge und das Flachland, den Wald und das Feld, wo er sich im alten Gemäuer, in Getreideschobern, Hecken, Holz-, Heu- und Reisighaufen seine höhlenartigen Wohnungen anlegt und weich auspolstert. In freier Wildbahn dienen ihm hohle Bäume zur Wohnung.

Die Fortpflanzung geschieht im Mai, wo das Weibchen drei bis sechs Junge wirft, die in einem Vierteljahre ausgewachsen sind.

Die Nahrung des Iltis besteht hauptsächlich aus Fleisch- aber auch aus pflanzlicher Kost. Als ausgesprochener Freund des Ackerbauers, Gartenbesitzers und Forstmannes geht der Iltis fleißig auf die Mäusejagd, wobei ihm auch Ratten und Hamster zum Opfer fallen. Dem gegenüber steht der Schaden, welchen er dem Kleintierzüchter zufügt, indem er, selbst durch die geringste Oeffnung sich geschmeidig hindurchzwängend, in den Stall einbricht, um hier Geflügel blutgierig hinzumorden und die Eier, selbst unter Brutvögeln, zu rauben. Dem Fischer zum Schaden hebt er dann und wann mit scharfer Kralle einen Setzling aus dem Teich und den Jäger kränkt er durch Schlagen von Jungwild, wenn auch in viel geringerem Maße, wie ihm gewöhnlich zugeschrieben wird. Ferner dienen ihm Schlangen, also unsere harmlose Ringelnatter und glatte Natter, aber auch die giftige Kreuzotter zur Nahrung. Unter den Mollusken fallen ihm die nicht minder schädlichen Schnecken zum Opfer, unter den Insekten die schädlichen Heuschrecken. Selten nur nimmt der Iltis Früchte zu sich oder vergreift sich am Honig des Imkers.

Diese seine Tätigkeiten zusammenfassend, muß der gerecht denkende Mensch zu der Ueberzeugung gelangen, daß der kulturelle Nutzen des Iltis seinen Schaden überwiegt, sodaß er der Schonung im allgemeinen empfohlen werden muß. In einzelnen Fällen wird man es dem Jäger, Kleintierzüchter und Fischer nicht verübeln können, wenn sie dem Iltis nachstellen. Dies geschieht einesteils mit dem Schrotgewehre oder Kugelstutzen auf dem abendlichen Anstande im Wald und Hof, oder vor dem Verstecke der Jungen, welche dasselbe in lauen Juli- und Augustnächten verlassen, um sich im Mondenschein vor demselben umherzutummeln, wobei ein Treffer leicht möglich wird. Die Falle leistet die besten Dienste, besonders das mittelmäßig starke Tellereisen, auf welchem als Köder ein Taubenei aufgesiegelt wird, auf dem Wechsel oder an der Einbruchsstelle des Räubers in den Hof oder Stall. Nur muß die Falle stets gut verkleidet sein. Auch die auf dem Wechsel gut maskiert aufgestellte Kastenfalle leistet die besten Dienste. Auf diese Art und Weise kann man trotz der hohen geistigen Befähigung und erstaunlichen körperlichen Gewandtheit dieses Mordtieres dennoch Kleintierhof, Fischteich und Jagdgelände vor ihm schützen.

Obst- und Gartenbau.

Gartenarbeiten im November. Wo jetzt noch späte Obstsorten an den Bäumen hängen, müssen diese nun aber unverzüglich gepflückt werden, da sie sonst durch Frost leiden würden. Die Hauptarbeit des Obstzüchters besteht jetzt in dem Auslichten und Ausputzen der Bäume. Größere Schnittflächen sind glatt zu schneiden und tunlichst zu verstreichen. Dazu verwendet man am besten kaltflüssiges Baumwachs, für größere Wunden auch Teer. Bei Anwendung des letzteren ist aber darauf zu achten, daß die gesunde Rinde nicht getroffen wird. Aststümpfe dürfen nicht stehen gelassen werden, da diese mit der Zeit eintrocknen und durch Feuchtigkeitseinwirkung zu faulen beginnen und so den Grund zu hohlstämmigen Bäumen legen. Eine weitere wichtige Arbeit ist das Reinigen der Bäume von alten Rindenschuppen, Moos und Flechten. Nicht nur, daß davon die Lebensfunktion des Baumes teilweise abhängt, sondern es erfolgt dadurch auch eine direkte und indirekte Bekämpfung der verschiedenen Obstbaumschädlinge, da diese sich mit Vorliebe in den Schlupfwinkeln aufhalten und überwintern. Zur Vernichtung mancher Schädlinge, deren Larven und Eier bespritze man die Bäume mit Obstbaumkarbolineum. Bei offenem Wetter können noch Neupflanzungen vorgenommen werden. Die Pflanzenerde verbessere man mit Kompost, Kunstdünger und Kalk, unmittelbar an die Wurzeln bringe man gute Gartenerde. Bei Auswahl des Pflanzenmaterials sehe man auf gute Bewurzelung und gut ausgebildete Krone. Auch die Sortenauswahl muß je nach Boden gebührend berücksichtigt werden. Die Baumscheibe belege man mit verrottetem Stalldünger, weil dadurch der Boden locker, feucht und warm gehalten wird. Pfirsichbäume versehe man mit Frostschutz und benutze dazu Tannenreisig. Dieses ist luftig und schützt genügend gegen Frost. Im Frühjahr fallen die Nadeln nach und nach ab, und es kommt dann wieder allmählich mehr Luft und Sonne an die Knospen. Leimringe sind nachzusehen und gegebenenfalls zu erneuern. — Auch im Gemüsegarten vollzieht sich die letzte Ernte. In der Hauptsache bestehen die Arbeiten in der zweckmäßigen Versorgung mit den für den Winterbedarf bestimmten Kraut- und Wurzelgewächsen. Man wähle dazu nur gut ausgebildetes Gemüse, ernte es zur rechten Zeit und sichere es gegen Nässe und Frost, aber auch gegen übergroße Wärme. Zur Einwinterung muß alles Gemüse gut abgetrocknet sein; niemals darf es in gefrorenem Zustande in warme Räume gebracht werden; alle entbehrlichen Blätter sind zu entfernen, da diese leicht faulen und dann die übrigen Teile in Mitleidenschaft ziehen. Kohl wie auch Sellerie darf nicht zu früh geerntet werden; bei geeigneter Witterung gewinnen Köpfe und Knollen weiter an Festigkeit und Haltbarkeit. Porree, Rosen- und Blätterkohl kann gut im Freien verbleiben, da diese Gemüsearten größere Kältegrade vertragen, letztere auch durch Einwirkung des Frostes wohlschmeckender wird. Wer zur Überwinterung keine geeigneten Kellerräume besitzt, kann zum Einschlagen der Gemüse gut die alten Mistbeetkästen, die 40—50 Zentimeter tief ausgegraben werden, verwenden. Man deckt dann das Gemüse mit Laub oder Stroh zu; bei strenger Kälte legt man überdies noch die Fenster auf und bedeckt selbige mit Strohmatten. Bisher versäumtes Umgraben kann noch nachgeholt werden. Am besten verwendet man zur Herbstdüngung verrotteten Rindermist; daneben im Vorwinter Thomasmehl, Kainit und Kali, wo es nötig erscheint auch Kalk. th.

Für Haus und Herd.

Birnensaft. Recht saftige, überreife Birnen werden zerquetscht und der Saft in einem großen Behälter zum Klären stehen gelassen. Ist das geschehen, so wird der Saft in der bekannten Weise mit der doppelten Menge Zucker aufgekocht. Vorteilhaft ist es ihm etwas Weinsäure zuzusetzen, weil der Säuregeschmack des Saftes sonst ein zu geringer ist. Der Rückstand der ausgepreßten Birnen wird jetzt nochmals mit Wasser übergossen und einige Tage stehen gelassen. Darauf preßt man alles nochmals gründlich aus. Zu der Flüssigkeit gibt man auf 100 Liter Birnensaft einen halben Liter Milch und das Weiße von zwei Eiern, kocht die Mischung auf und setzt sie nach dem Abschäumen zum Klären beiseite. Dann zieht man das Klare ab und kocht es zur Sirupdicke ein. Man gewinnt auf diese Weise erheblich mehr Saft. M. Tr.

Das Schimmeln der Fleischwaren. Häufig kommt es vor, daß Würste und Schinken schimmlig werden, wenn sie auch nur kurze Zeit in einem etwas feuchten Raume aufbewahrt wurden. Um diesem Übelstande vorzubeugen oder ihn, wo er eingetreten ist, zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerter, als gewöhnliches Kochsalz in einem tiefen Teller mit so viel Wasser zu übergießen, bis ein dünner Brei entsteht und mit diesem Salzbrei die schimmligen Würste dünn anzustreichen. Der Schimmel vergeht sofort und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit feinen Salzkristallen, die jeder weiteren Schimmelbildung vorbeugen.

Margarete.

Grüne Klöße. Zwei Liter geschälte rohe Kartoffeln werden in kaltem Wasser gerieben, gut abgeschwemmt, abgegossen und ausgedrückt. Hierauf wird der Brei in ein Gefäß getan und mit einer Obertasse voll kochendem Wasser überbrüht. Jetzt mischt man den Brei mit einem halben Liter geriebenen gekochen Kartoffeln, sowie Salz und einer Obertasse voll würflig geschnittener, in 20 Gramm Butter hart gerösteter Semmeln. Sind aus der Masse die Klöße geformt, werden sie 15 Minuten lang in siedendem Salzwasser gekocht.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendtsch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtlich in Bromberg.